

Erdbeer Vanille Schnitten

Hallo!
Zum ersten Mal habe ich beim Wochenendeinkauf heimische Erdbeeren erststanden. Ich persönlich finde man schmeckt den Unterschied. Vieleicht persönlich finde man schmeckt aber heimische Erdbeeren bei meiner Devisen und kaufe vorwiegend noch haben heuer auch welche im Garten gesetzt, es wird aber nicht so was heuer als wir diese zarten können. Genau genommen habe ich meine kleine Hobbygärtnerin in ihrem Garten, kleinen Garten, da dort keine ansetzen, was sie möchte, kleinen und viele sind es eben Erdbeeren, Salat, Karotten, Radieschen aber nicht wieder zu den Erdbeeren. Einige wurden gleich vernascht wieder zu den Erdbeeren. Einige wurden gleich Vanille Schnitten in Sicherheit gebracht.



Erdbeer Vanille Schnitten

Biskuit:

4 Eier
150 g Zucker
100 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker

Creme:

300 g Mascarpone
60 g Staubzucker
250 g Landliebe Vanillepudding
250 ml Schlagobers
1/2 TL Vanilleextrakt
1 Pkg. Erdbeeren

Eier trennen und Eiklar zu Schnee schlagen. Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver dazugeben und gut durchmischen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und unterheben. Das Backblech mit Backpapier bestreuen und mit dem Biskuitteig belegen. Backblech für die Creme bei 180°C für 15 Minuten backen. Für die Creme die Mascarpone cremig schlagen. Staubzucker und Vanillezucker unterrühren. Vanillepudding zugeben und unterheben. Schlagobers schlagen und unter die Creme heben. Auf dem ausgedünnten Biskuitkuchen verteilen und mit Erdbeeren belegen.



Bei schönem Wetter will ich nicht ewig in der Küche stehen und deshalb habe ich keinen Teller gekauft. Vanillepudding ist schnell und habe ich keinen selber gemacht. Vanillepudding ist die Zubereitung und vor allem das Auskühlen des Puddings. Die Schichten sind somit rasch gemacht und schon kann man sie auf der Terrasse in der Sonne genießen.



Ich hoffe ja sehr, dass jetzt endlich der Frühsommer ins
Land zieht. So können wir den ganzen Tag den Garten
genießen und ein lauer Abend mit einem Gläschen Wein wäre
auch wieder mal fein.

